

II

Back buch:

Maria Graf.

Maria

Londoners

Stangel
gute



Nr. 87 □

4 lot ist 7. dkg.

1. pfund = 60 dkg. alt mas

90 grad

Die Tamariten taucht man ins
kühle wasser, legt die Haut ab.
gibt die ganzen in die gläser
frisches wasser darauf, das es dar-
über get und dan 20 minuten
Reizen. kleine gläser 2.5
und große 30 minuten auf.

Die Tamariten
Zinsereken

1 Schmech Krappen:

4 dexti Mehl arbeitet man mit 52 dkg.
Schmech ab, gibt es an einen kühlen ort
8 dexti Mehl 4. dotter $1\frac{1}{2}$ dexti Rahm $1\frac{1}{2}$
dexti Wein, etwas salt, einen teig machen,
teilt den Schmech in 3. leibken, 1. grösseren
dan kleiner, und noch kleiner, walkt
den teig aus, bestreicht, ihn, bis zur
helfte, mit den Grösten teil legt Ihn
zusamen, bestreicht Ihn mit dem
kleineren teil, dan mit den kleinsten
last, Ihn eine stunde rasten, dan
wird sofort verfahren, wie das Erste-
mall, wider eine stunde rasten,
wider so einschlagen, dan noch
etwas rasten, auswalken und mit
dem heissen Messer schneiden.
Marmelade hinein, zusammen ~~rollen~~
legen, bestreuen mit zuss und
Zucker dan backen:

2) Schaum Rollen:

14 dkg. Mehl 2. dotter 1. eslöffel Rahm
1. eslöffel Zucker, gut am brett abschlagen
1/4 kg Butter, mit einer Handroll Mehl, gelbe
an kühlen ort, mit schlagobst föhlen.

3) Gutte Krappen:

~~60 Pfund~~ 60 dkg Mehl 11 dkg Butter 9 dotter
(3 Dinar) 15 pferig germ 5 dkg. Zucker, von der
helfte Tampf, den teig, am brett annachen
gleich ausstehen, und gut gehen lassen,
dann in schwimmenden Fett backen:

4) Rolad Strudel:

4 Eier mit 4. löfel Zucker Flaumig, röhren
4. löfel Mehl von 4 Eiweis den Schnee.

5) Butter Kipsel:

15. dkg. Butter 30. dkg Mehl 4, Dotter 2, löffel
Oberst 1/2 löffel Zucker 10 pferig germ.

6 Kuglupf:

14. dkg. Butter 18. dkg. Mehl, Rosinen
20 pferig germ 5. Dotter 1. gaurer Ei 2. dkg.
Zucker, etwas sale.

7 Nusstangl:

Man nist 4. gaurer Eier mit 25. dkg
Zucker sehr, gut! dann kommt 35. dkg
Mehl, und 21. dkg. Nüsse, das wird
am brett angemacht, und ausgewalkert
dann gebacken, mit Eis überzogen.

8 Himmel speis:

14. dkg. Zucker 4. Dotter 2, Eiweis den Schnee
das blech mit Butter schmieren, langsam
trocknen, bis es schön gelb wird dann
schneiden.

9 Valerie Torte:

11 dkg. Butter werden mit 18. dkg. Mehl
8 dkg. Nüsse 11. dkg. Zucker 4. Handgekochte

Ei dotter, auf dem brett, zu einem
Teig angewirkt, in Tortenreife voll
ausdrücken, dan kommt die Fülle hinein.
(Fülle) 14. dkg. Zucker 6. Dotter Flammig
rühren dan gibt man 6. Schnee 8, dkg.
geriebene Chokolade 7 dkg gemahlene Mandeln
3 1/2 dkg. brösl in diese aufgedrückte
Torte hinein dan wirds gebacken:

10. Nuss Torte:

Es werden 9 Dotter mit 16 dkg Zucker
Flammig, geriert, nacher 16 dkg, feingeriebenen
Nüsse, und von 9. Eiweis Schnee auf 3.
Tortenreife gebacken. Die Fülle, 1/2 liter
Schlagobers, 2. gestrichene Eslöffel soll fein
geriebener Zucker, eine handvoll feine
Nüsse, ein blatt aufgelösten Jellatin,
alles wird mit diesem, Obersst fer-
menzt, die Torte damit gefüllt, und
mit Wassermis überzogen.

11. Pischinger Torte:

15. dkg. Zucker 15. dkg. Chokolade, wird
mit einem 1 liter Wasser dick gekocht
und überkühlt, hernach wird ein 15.
dkg. Butter 4. Dotter hinein geriert bis
es dick wird, nach gänzlichem
auskühlen, wird die fülle zwischen 12,
stück Oblatten geschrieben, das oberste
blatt, und die mitte feriert nacher
serviert:

12. Oblatten Fülle:

16 dkg. Butter 16. dkg. Zucker 3. Eidotter
3. Stangel Chokolade:

13. Alve Stangel:

3. Eiweis den Schnee 35. dkg Zucker
wird gekocht, dan 1/4 kg Honig, auch
heiss, dazu 2. Kaffelöffel Eisig 1/4 kg
gehackelte Nüsse dazu, dan auskühlen
lassen, dan zwischen 3. Oblatten füllen.

61
Riffort geknetet

14 Berliner Oblatten:

42 dkg. Zucker, 31 dkg. gemahlene Nüsse,
von 7 Eier das Eiweiß, alles zusammen
in einer Reim, last es gut aufkochen
teilt es auf 2 Oblatten, mit nassem
Messer schneiden, läßt es langsam
backen:

15 Zitronen Oblatten:

4. Eidotter 20 dkg. Zucker, 1. ganze Zitrone
schale mit saft, kochen bis es
dick wird, auskühlen lassen,
dann rirt man 20 dkg. Butter hinein,
und zwischen 3. Oblatten füllen.

16 Früchten Mehlspeis:

$\frac{1}{2}$ kg. Zucker in $\frac{1}{2}$ deri Wasser spinnen
nicht zu dick, dann $\frac{1}{2}$ kg. Feigen $\frac{1}{4}$ kg.
gemahlene Nüsse, $\frac{1}{4}$ kg. gemahlene Zwetich-
ken $\frac{1}{4}$ kg. Rosinen, alles durch die
Fleischmaschine treiben, dann von 1.
ner Orange schahle hinein reiben,

71
dann in den heissen Zucker hinein
gerirt, das alles wird zwischen 2. dicke
Oblatten gefüllt.

17 Süss Kipfel:

4. Eiweiß festen Schnee schlagen,
28 dkg. Zucker, 40 dkg. Nüsse Kipfeln
daran machen:

18 Süss Stangl:

28 dkg. Nüsse 25 dkg. Zucker 2. Eidotter
1. Eiweiß Schnee, oben mit Eis überziehen

19 Americanische Mehlspeis:

3. schallen Wasser, 2. schallen Zucker.
1. schalle Feht. $\frac{1}{4}$ kg. Rosinen $\frac{1}{4}$ kg.
gehakelte Nüsse, 1 Teelöffel Zimt, einige
gewürznelken, 15 minuten kochen,
dann auskühlen, dann gibt man
4. schallen Mehl hinein, 1. paket
Backpulver 1. Teelöffel Watron, das

8
blech schmieren, austauben,
langsam Backen:

20 Londoner Stangel:

21. dkg. Mehl, 14. dkg. Butter, 7 dkg Zucker
2. Eidotter, alles zu einem Teig ankne-
ten, Messerrücken dick auswalken,
ins blech geben, mit Marmelade
bestreichen. Die Fühle: 3. Weiss Schnee
14. dkg gemallene Nüsse, 12 dkg. Zucker
etwas Kakao zusammen mischen, am
Teig drauf geben, langsam Backen
warm, Stangel schneiden.

21 Vanilie Krausel:

1/2 kg. Mehl, 20 dkg. Fett, 20 dkg Zucker
und 1. ganzes Ei.

22 Mürbe Nusspitta:

60. dkg. Mehl 1/4. kg. Fett, 3. Eidotter
bischen Rahm, ein stück geru

9
mit Milch einweichen, dis zu einem
Teig machen, 1/2 stunde gehen lassen.
Von allen, 4 Leibchen machen.

Fühle 40. dkg. gemallene Nüsse, 40 dkg
Zucker, Wen man den Teig auswalkert,
mit Marmelade bestreichen, dan die
Nüsse drauf! Oben, mit einem Ei
bestreichen, und langsam Backen:

23 Honig Mehlspeis:

70. dkg. Mehl, 42. dkg. Zucker, 10 dkg Honig
4. ganze Eier, 1. Esslöfel Natron, 1. Esslöfel
voll Chakan, Ausstechen und langsam
Backen:

24 Mürbe Vanilie Kipfel:

14. dkg. Butter, 7. dkg. gemallene Nüsse
7. dkg. Zucker, 17. dkg. Mehl, alles zu
einem Teig, Von welchen man Kipfel
daraus macht, Langsam Backen,
Heiser mit Vaniliezucker bestreuen:

2. Löffel Rahm

25 Durch die Fleischmaschine:

$\frac{3}{4}$ kg. Mehl, $\frac{1}{4}$ kg. Zucker, $\frac{1}{4}$ kg. Butter
4. gahre Eier $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver,
saft und schale einer Zitrone, in
3. teile, teilen, auswalkern.

Ersten Teil mit Zitronen, 2. ten Teil
mit Chakan, und 3. ten teil mit Nüsse
übernacht stehen lassen, dan Backen:

26 Krenn Pitta:

20. dkg. Schmeer, 10. dkg. Mehl, abarbeiten,
und ins Kühle legen, 25. dkg Mehl
1. Es löffel Esig, 1. Es löffel Zucker, bishen
Salz, 1. Ei, mit Wasser anmachen
zu einem Strudel Teig, und wenn
der Schmeer abgelegt ist! dan
auseinander walkern, Öfter übersch-
lagen. Fühle: 8. Eidotter, 8. Es löffel,
Zucker, 8. Es löffel Mehl, 1. liter Milch
kochen, langsam kochen:

27 Honig Torte:

36. dkg. Mehl, 20 dkg. Fett, 12. dkg. Zucker,
14. dkg. Honig, etwas Zimt, 3. Eier, ein
Messerspitze Natron, dan Backen:

28 Apfel - Nuss Pitta:

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{4}$ kg. Butter, oder 20. dkg Fett.
2. Eidotter, 1. Es löffel Rahm, mit etwas
Wein zusammen knetten, davon 2. Blätter
machen. Fühle: 6. Eidotter 25. dkg
Zucker, etwas Vanilie geruch, eine
halbe stunde Rieren, 25. dkg. gemalene
Nüsse zwischen hinein, langsam Backen:

29 Presburger Kipfeln:

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 20 dkg Butter, oder 15. dkg Fett:
1. stück geru mit Milch auflassen,
etwas Zucker, etwas Salz, dan anknetten
din Auswalkern. Fühle: 3. Es löffel Milch
8. Es löffel gemalene Nüsse, etwas
gewürznelken, bishen kochen lassen

Die Kipfel leicht zusammenrollen,
mit einem Ei schmieren, langsam
backen, heiß mit Vanille Zucker bestreuen

30 Krausel Pitta:

Man nimmt 20. dkg. gemahlene Krausel
mit 40. dkg Mehl gut abrupeln,
20. dkg Zucker, etwas Zimt gibt man
hinein, 2. Eier und mit Rahm macht
man alles an, tut das gut abarbeiten,
dann auswalkern, so, messerrückendick,
und macht kleine formen daraus.
Backt es, und Heiße mit Zucker bestreuen.

31 Othuis Boot:

Zutatten: 8. dkg. Butter, $\frac{1}{8}$ kg Zucker,
1. Eidotter, 1. Päckchen Dr. Oetkers Vanillezucker,
1. Esöffel Rum, (oder einige Tropfen
Dr. Oetkers Rum aroma) 28. dkg. Mehl
mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver
(Backin), $\frac{1}{8}$ liter Milch von einem

Eiweiß Schnee; Anis. Zubereitung,
Wenn Butter und Zucker schaumig
gerührt sind, werden die anderen Zutaten
in obiger Reihenfolge, dazugearbeitet,
zuletzt der Schnee, eingemengt, In
eine vorm geben, mit Ei bestreichen,
mit geriebenen Anis, bestreut und
Gold gelb backen, man kann auch
2. Eier verwenden, und den Teig,
geriebenen Anis beifügen:

32 Thee Gebäck: (Keks)

60. dkg. Mehl, 25 dkg. Zucker, 25 dkg.
Butter, $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver, etwas
Rum 3. Eier.

33 Spritz Krappen:

Man nimmt 1. liter Milch, läßt sie
kochen, dann 1. Esöffel Zucker hinein
und kocht 1. liter Mehl ein, läßt
es gut durchkochen, dann Auskühlen

lassen, gibt 8-10 Eidotter hinein,
den Schnee gut fest schlagen, auch
dazu, und gut abarbeiten, dann in
Heiser Felt Backen, Heis, mit Zucker
und Zimt gut bestreuen:

34 Aus Stecher:

1 kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg. Fett, 40 dkg. Staubzucker,
von einer Zitrone die Schale hinein
reiben, 6. Eidotter und 1. ganzes Ei.

35 Sirup Kuchen:

$\frac{1}{2}$ kg. Mehl, $\frac{1}{4}$ kg. Sirup, 1. Päckchen
Backpulver, etwas Natron, etwas Eigelb,
das Blech mit Mehl austauben
dann Backen:

36 Butter Crem Torte:

6. Eidotter 18. dkg. Zucker, 10 dkg. Mehl
saft und Schale einer Zitrone, und
zuletzt Schnee von 6. Eiweis.

15
Ausgebacken und ausgekühlt, die
Torte 3 mal Durchschneiden und mit
folgender Creme füllen:
Von $\frac{1}{4}$ liter Milch wird ein wenig weg-
genommen, und mit zwei Löffel Mehl
verrührt, dann die übrige kochende Milch
langsam dazugerührt, und eingekocht,
dann kalt stellen, wenn die Masse
erhalten ist, und ganz glatt, wird
 $\frac{1}{8}$ kg. Thee Butter, $\frac{1}{8}$ Löffel Schokolade,
oder Chokolade, Vanillezucker, nach und
nach hinein, die Tortenblätter, damit
bestreichen, vorsichtig wieder aufeinander
gelegt, Ringsherum und oben auch
bestreichen, dann mit Grillasche
bestreut, (Zur Grillasche werden: 15. dkg.
Haselnüsse geschelt, gehakt, nicht
gestossen und mit 12. dkg. Zucker
gerestet, warm auf die Torte gestrichen.

37 Bisquit:

6. dkg. Butter, 24. dkg. Zucker, 12 dkg.
geröstete Mandeln, 2. Eier, 34. dkg. Mehl
1. Päckchen Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Back-
pulver, $\frac{3}{4}$ liter Milch.

38 Kaffe Torte:

1. Tasse Kaffe $\frac{1}{2}$ Tasse Zucker 1. Tasse
Milch, 37 dkg. Mehl 1. Backpulver, 1.-2.
Eier, dies zu einem Teig machen
in eine befeuchtete, bemehlte, sprunz-
form geben und Backen, dann
auskühlen durchschneiden, und mit
Puding Creme füllen, oben auch
überziehen, mit gerösteten Haferflocken
überstoenen:

39 Mohr Torte:

17. dkg. Mohr, 17. dkg. Zucker, 17 dkg. Mehl
1. Backpulver Vanillezucker, Fülle und
guss 10 dkg Butter 1. Päckchen Puding

$\frac{1}{2}$ liter Milch, Zucker nach belieben:

40 Rosinen Brot:

5. dkg. Butter 8. dkg. Zucker, 2. Eier, 2 Päckchen
Backpulver, 1. kg. Mehl, $\frac{1}{2}$ liter Milch
5 dkg. Rosinen, 1. Zitrone, 1.-1 $\frac{1}{2}$ Stunden
in guter hitze backen.

41 Englische Stangl:

42 dkg. Zucker, 31. dkg. Nüsse, 6. Eiweis
läst es gut aufkochen, dann auf 2 teile
auf Oblatten mit nassem Messer
schneiden, und etwas Backen:

42 Floriz Kapseln:

70 dkg. Mehl, 20 dkg. Floriz, 30 dkg. Zucker
2. Dotter, 1. Ei, etwas Milch, Gewürznelken
1. Kaffe löffel Zimt, und 1. Kaffe löffelatron

43 Radon Pita:

60. dkg. Mehl, 20 dkg. Fett, 7. dotter
etwas flecke, das wird zu einem Teig
gemacht, die 7. Eiweis, festen schnee
7. löffel Vanille Zucker, dan kommt
der schnee darauf und Backt es:

44 Gries Torte:

5. dkg. Butter, 3. dotter, 15. dkg. Zucker
gut abtreiben, $\frac{1}{2}$ kg. Gries $\frac{1}{2}$ kg
parierte Kartoffel, 1. Backpulver, den schnee
von 3 Eiweis, mit Marmelade füllen.

45 Haselnuss Oster:

17. dkg. Haselnuss, 17. Zucker, 1. stängel
geribene Chokolade, Zitronen schalle,
das wird mit 1. Eiweis und 2 Kaffe-
löffel Rahm angeknetet, in kleine
Kugeln geformt, in Kristallzucker gewel-
ket, mit dem Finger, in der mitte
eindrücken, das loch mit Marmelade

füllen, im Rohr Backen - Trocknen:

46 Kakan Torte:

12. dkg. Margarine oder Butter 4. dotter
25 dkg. Zucker, 1. Tasse Milch $\frac{1}{4}$ kg. Mehl
2 löffel Kakan 1. löffel Backpulver
1. klar schnee, Zitronenschalle, Butter
flaumig Rühren, dotter und Zucker
beimischen und noch 20 minuten
Rühren dan kommen Zitronenschalle
Milch Kakan Backpulver und zuletzt
der schnee und mehl dazu.
Nach dem Backen mit Marmelade
füllen und mit Schokolade
glazur überziehen:

47 Kakan (Kuchen) Torte:

10 dkg. Butter 25 dkg. Zucker 2 dotter
 $\frac{1}{2}$ Tasse flaumig Rühren
10 dkg. Mehl 1. gelbes Backpulver
1. gelbes Vanille Zucker von 10 dkg
(Milk 2. finger weniger)

für 100 g mit 100 g 2. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß 1. Esloß
 schalt

48 "Crem Pita"

100 g Butter 100 g Fett 1. Esloß
 von 1/2 Liter von 1. Esloß
 1/2 Esloß Zucker 1. Esloß
 ein Stück 1. Esloß
 in den 1. Esloß
 2 Teile 1. Esloß

100 g Butter 100 g Zucker 1. Esloß
 Vanille gut 1. Esloß
 4 halbe 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß

49 "Wasserspate"

ein wenig Salz 1. Esloß Zucker
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß

50 "Hafferflocken pur"

1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß

51 "Kakao Stangel"

abgearbeitet, 25 dkg Zucker 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß
 1. Esloß 1. Esloß

den Kakao Teig oben auf und
backen!

Amel 21 Marschen angefangen jedesmal
von jeder Seite 4 Marschen aufnehmen bis
bis 64 Marschen dann jedesmal von jeder
Seite nur eine aufnehmen bis die
Kugel fertig ist bis Marschen

Zusatzteil

Beim Hals aufsteigen
12 Marschen aufnehmen
dann 3 mal 6 Marschen
dann die Achsel auf 3 mal
abschließen

alle übertragen in Tücher

52. Ribis Kuchen

2 Eier, 1 Schuss Zucker, 150 g. Mehl,
Backpulver, 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter Sahne

53. (Kranz Kuchen)

1/2 pfd. Margarine, 1/2 pfd. Zucker,
1/4 pfd. Mehl, 1/2 pfd. Backpulver,
2 pfd. Vanillezucker, 1/2 Liter Milch,
2 Eier, Kakao, Rum, 1/2 Liter
Schlagen!

54. (Becher Kuchen)

1-2 Eier, 300 g. Zucker, 300 g. Mehl,
1/2 pfd. Vanillezucker, 1/2 pfd. Backpulver,
4 Esslöffel Wasser, 3/4 Liter
Becher

55. (Kuchen Torte)

2 Eier, 200 g. Margarine, 200 g. Zucker,
2 Eier, 1/2 Liter Milch, 1/2 Liter Sahne,
2 Liter Zitronen, und Röst es eine
2 Stunden je nach, dann 1/2 Liter Milch,
1/2 Liter Kakao, 1/2 pfd. Backpulver,
mischst dann alles zusammen, dann
langsam backen, wie eine Torte.

ein kleine warmes Schmalz.
 1. schalte Feuer, ein bißchen Heß, in
 ein bißchen Mehl aufgehen lassen.
 dann 3 Eie dotter, bißchen Zucker, bißchen
 Salz, bißchen Zitronen, dann soviel Mehl
 was das brauch, das es so fest ist
 wie ein Butter, dann 2 Stunden in
 Wasser heugen, dann nimt man
 ein Teig heraus, gibt in aufs
 Mehl, dann macht man kleine
 Kipfl, taucht sie in Kristallzucker
 ein, und dann Backen.

57 (Haut Kipfl)

74 Kgr. Margarine und 1 Liter
 Mehl nipelt es gut ab, dann nimt
 man 3 Eie dotter, bißchen Zucker, bißchen
 Salz, bißchen Zitronen, und die ein-
 gereichte Heß dazu, und macht
 den Teig am Brett an, dann
 last man ihn eine 1/2 Stunde liegen
 dann macht man kleine Kipfl:

25 Kgr. Butter, 25 Kgr. Mehl, 3 Eie dotter
 Zucker, etwas Vanille, 2 Eie dotter in
 einen Teig machen, dann ausstechen
 und Backen, dem Eiklaas riert
 man parst für den gebackenen
 Butterteig Tussort gibt man zwei
 mit Honigzucker zusammen und gibt
 darauf ein Tussort, dann
 last es ein wenig in Wasser
 trocknen.

59 (Haut Kipfl)

25 Kgr. Schmeer, 25 Kgr. Mehl, 25
 ein Kipfl und last es in die
 Kälte, dann nimt man 2 Eie dotter,
 2 Eie dotter riert Salz und Zucker
 zusammen, wie ein stundel Teig
 bißchen rasten lassen, dann noch weiter
 den Schmeer fleig drauf geben, dann
 eine 1/4 Stunde rasten lassen in
 3 mahl!

26. 60 (Heise Kuchenpast?)

6. Eiweiß 7. Löffel Zucker 14 Löffel
Eisig, um Feuer schlagen, so wie
Alte, dann müssen nach belieben
fein hacken, hinein geben, und
ins beschmierte Blech geben und
trocknen:

61 Tanten Trezel
3 Löffel Zucker 5. Eidotter etwas
Milch ein wenig Zitronensaft
und gut rieren dann backen.

62 Kaka-Kuchen:
20 dkg. Margarine 1/2 kg. Zucker 4
ganze Eier, 1. packen Vanillinzucker
werden flaumig abgerührt 1/2 Liter
Milch, 5 dkg. Kakao Zitronensaft
und 1 packen Backpulver 1/2 kg. Mehl
daranter mischen und 3/4 Stunde
backen, flaumig backen.

63 (Heise Kuchenpast?)

4 ganze Eier Eiweiß zu Schnee
schlagen 4 Margarine dick rieren
12 Löffel Zucker 20 Löffel weiches
Kornel 2 Löffel Kaka- Vanillin
abgerieben Teig nicht zu weich, auf
Blättern backen etwas Backpulver,
und geschmacke streuen. es getrocknet
ohne Blättern:

64 Bibelkuchen.

Man nimmt 1 pf Mehl etwas Salz
10 pfenig Hefe 1/2 pf Margarine und
etwas Öl rührt die Margarine mit
den Mehl ab und macht dann den
Teig gut abarbeiten am Kücheltret
beschmiert das Blech weicht den Teig
aus und legt ihm aufs Blech beschmiert
im mit einem Ei und gibt die Bibel
drauf 1 1/2 dkg Margarine 1 1/2 dkg Zucker
und 25 dkg Mehl das gut sammern
und Bibel draus machen langsam backen

Kornelohr Strumpf

Näher 17 cm Fuß 12 cm
12 Maschen 1 Nadel.

Edmund Loh.

Strumpf

11 Maschen jeder Nadel

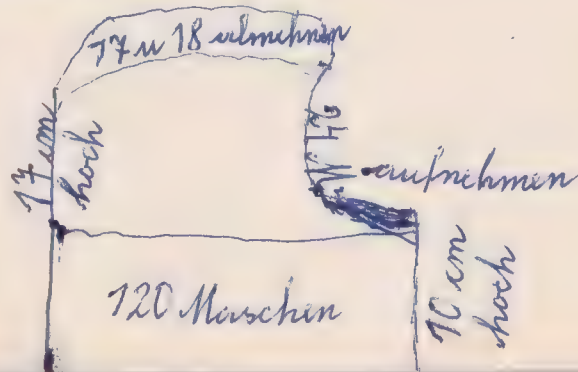
2 32

Näher 14 cm hoch Fuß 12 cm
12 Maschen 1 Nadel

Albert Handschuh

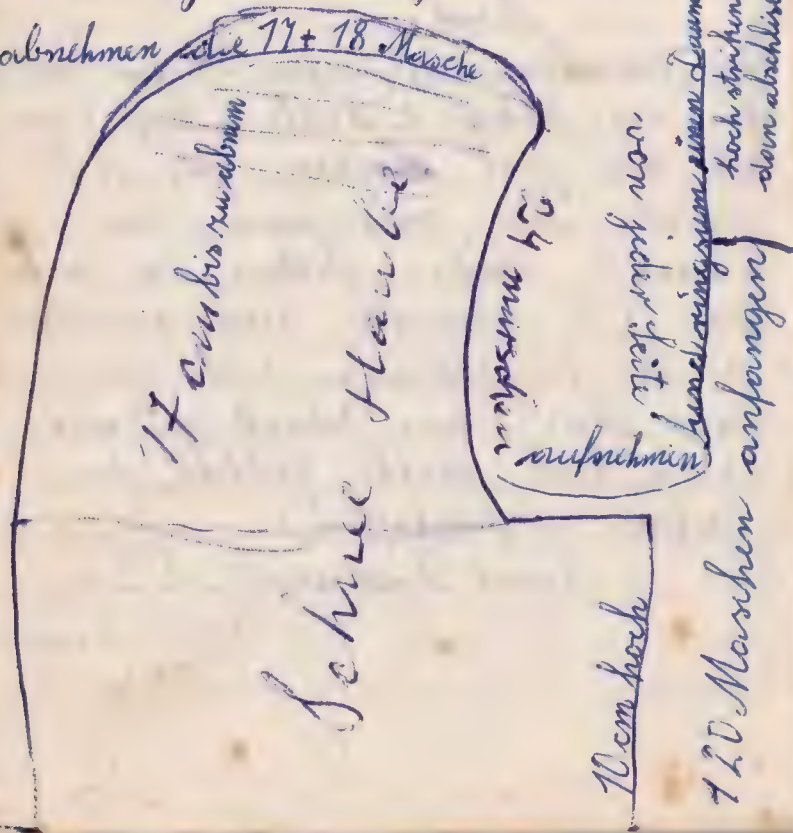
11 Maschen auf jeder Nadel
anfangen. Strumpf 9 cm hoch
dan 3 cm glat stricken dan
den Daumen anfangen jeder
seite 10 Maschen aufnehmen
dan 9 cm hoch stricken dan
gach abnehmen von Daumen
bis zu die Finger abnem 3 cm
dan 6 abnen zu 2 mal rum

Schnehaube 120 Maschen anfangen
10 cm hoch stricken 2 rechts 2 links
dan Lastma 36 Maschen fürs Gesicht
und schließt sich gleich ab die übrigen
Maschen strikt man dan 17 cm hoch
und dan nimt man zwischen die
zwei Nadel die 17 + 18 ab sowie bei
einer Ferse und wen man fertig abge-
nommen hat dan nimt man von
jeder Seite 24 Maschen auf auch vom
Gesicht die abgeschlossenen Maschen
mais man wieder aufnehmen
und strick Daumenhoch 2 rechts
2 links um die ganze Haube rum
dan schließt man ab und die
Haube ist fertig.



Schnee Haube
Länge 37cm bis abwärts Höhe 14cm.

Kappen d. u. anfang 17+18 werden abgenom.
nach fertigung Ringhemm 7 dann
hoch ausdrücken. unten beim schnabel
werden 3 marschen von jeder
seite abgenommen jedes mal zum
abnehmen siehe 17+18. Masche



Handwritten notes on the right page, including the name 'Edmand' and the number '74 11'.

Anleitung: zu (Baumwolle $\frac{16}{315}$)

Strickgarntur: für 11 Str.

Hose

240 marschen anschlagen, bis zum
Zwinkel 34 cm hoch gestrickt.

Zwinkel wird mit 3 marschen angefangen,
und aufgenommen, bis 43 marschen
wird dann abgenommen bis 3 marschen,
Fuß länge 13 cm.

Hemd:

220 marschen angefangen 24. cm hoch
dann, den, schluß 2. Rechts 2 links, 6 cm,
hoch, dann glat stricken, jede 10^{te}
marsche, eine aufnehmen, dann
einmahl, driher stricken, dann wider
jede 14^{te} marsche eine aufnehmen
so das 40 marschen mehr sind.
wie oben, von schluß, dann wird
26 cm hoch rechts gestrickt, dann
wirds abgeschlossen:

Rund Stricknadel $\frac{16}{2\frac{1}{2}}$.

Baumwolle, Rund Str.

Einfang 130 marschen, abschließend 40. mehr

Fuß

20 marschen, Fuß

Pullover Strickanleitung:

Stricknadel № 3.

Anfang beim Muster 2 glat 2. fertigt

Vorderteil: 100 marschen ausschlagen

22 Reihen hoch 2 glat 2 fertigt

3 aufnahmen 140 Musterreihen in jeder

32 Reihe beiderseits 1. marsche aufnehmen, bis zu 108 marschen.

Dan 4. aufeinmal abnehmen, dan 4x1 marsche lingsüber, mit schwarz und zurück, dan 3 reihen weiß.

Das oberwegermuster Anfangen:

Nach dem Muster 3 reihen weiß 2 reihen schwarz, dan das Muster.

Die 1. marsche glat dan fertigt, 16 reihen dan den Hals, mitten 21. abschließen, dan zurück striken, und 4. marschen abschließen 14 reihen hoch dan schluss machen:

(Rückseite:)

100 marschen anschlagen, 22 reihen
hoch, 2. glat 2. fertigt dann 3 aufnah-
men. (1. links 1 mitte 1. rechts) 140
musterreihe, in jeder 32 reihe beider-
seits 1. aufnahme bis 108 marschen.
(Armloch) 6. marschen aufeinmal
dann 4x1. marsche abnehmen, vom
Armloch werden 6. musterreihen gestrickt
dann 2x16 abnehmen, den rest
auf einmahl.

I. "Sportjacke" Nadel Nr 3.

Vorderteil rechts 60 marschen ansch-
lagen, die ersten 8 marschen rechts
dann 2. marschen links, 5 glat, alle
3. marschen hoch, die 2te links 2.
marschen machen, 1. glat 3
glatte mit 2. glatte abnehmen,
wider 2 marschen fertigt 5te glat,
beim 4ten Nadel hoch das Knopfloch
machen, an und 3 lassen 3 ab-

nehmen dann wider aufnehmen,
dann wider, 9 Nadel hoch und das
2te Knopfloch machen.

II

Halbes Vorderteil: 60 marschen
anschlagen 28 cm. musterreihe, vom
Armloch bis zur Achsel 14 cm
vom anfang bis zum Achsel
ausschnitt 40 cm.

III

Rückenteil 82 marschen Achsel-
breite 32 marschen beim Armloch
4. marschen aufeinmahl abnehmen
3x1 6 marschen aufnehmen von
jeder seite Armel 76 marschen
anschlagen 13 marsch. aufnehmen,
von jeder seite werden 9 marschen
beiderseits verloren abnehmen.
(6 Reihen Koagen)

„Anleitung zum Norwegermuster“
Wadel Nr. 3

Vorderteil: 100 marschen anschlagen
22 reihen 2 Rechts 2 links 110 Muster
jede 26 Reihe beiderseits 1. marsche
aufnehmen (108) marschen 16 Reihen
muster (Armloch) 1. Reihe beiderseits
4. marschen abhekeln 2. 3. 4. 5. Reihen
je 1. marsche abhekeln (92) marschen
2. Reihen schwarz rechts auf der
Rechten seite 3. Reihen weiß 2 reihen
schwarz 15 Reihen Muster, bis zum
Hals 12. Reihen Muster, die erste reihe
beiderseits von der Mitte 10 marsch.
abhekeln 2te Reihe beiderseits 4
marschen abhekeln. (Achseln)
1. Reihe beiderseits vom Rand aus
16 marschen abhekeln, 2 Reihen
Beiderseits vom Rand 16 marschen
abhekeln.

Wenn die 4. marschen abgehekelnt
sind, dann noch zum streichen des
Musters anfangen.

(Rückenteil:)

100 marschen anschlagen 22 Reihe
2. Rechts 2. links 110 Muster.
jede 26 Reihe beiderseits 1. marsche
aufnehmen, 108. marschen 20 Reihe
muster. (Armloch) 1. Reihe beiderseits
6. marschen abhekeln (88 ma.
[27. Reihen muster bis zum Hals])
bis zur Achsel genau soviel, Reihe
wie beim Vorderteil Achsel 2 mal
beiderseits je 16 marschen abhekeln.
Achselbreite = 32 marschen dann
die mittleren Restmarschen (24)
abhekeln:

Ärmel: 36-46 marschen anschlagen
25 Reihen 2 Rechts 2 links 56 Reihen
muster, jede 5. Reihe beiderseits
1. marsche aufnehmen (58 marschen)
125 Reihen muster von der 20 Reihe
an jede 12 Reihe beiderseits 1. marsch.
aufnehmen (80 marsch) Kugel: 48 Reihe
muster in der ersten Reihe beiderseits

2. marschen abhekeln, dann jedes mall, 1. marsche gleichmäßig abhekeln, das in der Dritletzten Reihe
3. marschen, dann in der vorletzten
4. marschen, in der letzten Reihe
10. marschen übrig bleiben der schlupf.

Kragen: um den Hals herum fängt man ganz locker 104 marschen auf strickt, einmall glatt darüber dann nimmt man 4. marschen ab, das 100 marschen bleiben strickt.

2. Rechts 2. links (26 Reihen) hoch!
dann schließt es ganz locker ab:
Schluß.

Leibl doppette Wolle. Forderteil

44. Marschen anfang, jeden Daumenhoch abnehmen eine Marsche bis 5 abnen dann 2 Finger hoch stricken den jede zwei Finger hoch 1 aufnem bis fünf dann Armloch gefertigt 7 Marschen abnehmen, dann 2 x 1 Marsche

abnehmen.

44 Reihenteil eben so stricken bis zum Armloch 5 Marschen auf einmal abnehmen, und dann stricken bis zum Hals, die Marschen in drei Teile teilen, und zuerst den Hals abschneiden und dann die Ärmelstricken auf einmal abschneiden.

Watter Pullover.

Reihenteil 96 marschen
Rücken 86 "

Länge bis zum Ärmel 23 1/2 cm vom Ärmel hoch bis zum Achsel 14 beim Armloch 5 marschen auf einmal abgenommen, dann 2 dann 1 marsche.

Ärmel 21 maschen anfangen
jedemall von jeder seite 4 maschen
aufnehmen, bis 64 maschen dann jedes
mall von jeder seite zwei ein
aufnehmen, bis die kugel fertig ist
bis maschen.

hintertheil, beim. Hals aufeinmall
12 maschen abnehmen, dann 3 mall
maschen dann die etchsel auf 3 mall
abschließen.

Walter Ärmel

23 Maschen anfangen von jeder
seite zwei maschen jedesmal
aufnehmen bis 51 Maschen sind
dann nur jedesmal von jeder
seite 1 Masche aufnehmen bis 80
Maschen sind dann ist die
kugel fertig Ärmellänge 40cm

Manfred Ärmel

22 Maschen anfang dann 3 Maschen
von jeder seite aufnehmen dann 45. 11 dann
von jeder seite 2 Maschen bis 61. 11 dann
von jeder seite 1 11 bis 100 sind

Martin Solover

Rückenteil 115 Maschen anfangen
bis zum Ärmloch jeder seite 4
Maschen aufgenommen 34 cm hoch
bis zum Ärmloch dann 4 Maschen
jeder seite abnehmen dann 3, dann
3 x zu 1 Masche dann ist Ärmloch
fertig, dann bis zur stechsel 22 cm
dann auf zweimal die stechsel ab-
schließen. Vordertheil.

200 M

5 M Fleisch 100

3 M Eiche 450

5 M Schmalz 600

0 M Kunst 300

~~1150~~

1550

155 - 50 = 105

Nothing seen
to the point of the last one

Adresen

A- f l e s s

—————
—————

Ernst Riffert

Unterkinach/Killingen

Schlegeltal Nr 21 Schwarzwald.

unm.

1944.

Siedlungsreise!

Von Ruma, abgang am 17. Oktober
11 Uhr Vormittag.

Über Voganj Mitrovitza übernacht.
abfahrt 18. X 8 Uhr. über Lačarak, Martinovi,
Kuzmin, Kukujevi, Bačinci,
Gibarac, Sid, Tovarnik übernacht.

19. X über Sotin, Vukovar, Borovo,
Dalj: übernacht.

20. X über Bjelo Bodo, Sarras,
Essegg, Redfala, Erdolovac, Kravic
Josipovac übernacht

21. X in Josipovac

22. X " "

23. X " "

Da wurden wir gezwungen Vorspan
zu fahren.

24. X abfahrt 10.30 Uhr über
Petrijevci, Lac, Valpovo übernacht.

25. X abfahrt 7 Uhr über Veliskovec,
Gad, Lonkovec, Podr. Podjajci,

Lv. Duraet, Dolni otlicholjac
Um 2 Uhr nachm. überfahren wir die
Drau, und sein auf Ungarischen
Boden, Dravosrabola, Gordischa
übernacht.

26.X. noch in Gordischa

27.X.

28.X.

29.X. auch hier mussten wir nochmal
Vorspan fahren, das hatten wir unseren
Kreisleiter zu verdanken:

30.X. abfährt über Harkako, Kovars-
hida, Dravosrabola, Kemes,
Veisrlo, Baranyalideg, Csanyoslo,
Sellye: übernacht.

31.X. abfährt über Bogdassa, Dravo-
lok, Teklasalu, Ketujfalu, Odol
Segedvar, Somogyapati übernacht

1.XI über Pusta Patosfa, Magyarlad,
Hensze, Kadarhut, Gyige, Szökölly,
Jako, Nagybagom übernacht,

2.XI über Böhönyi, Nagyszakesi:
Pusta übernacht:

3.XI über Kemesvid, Samogyimo-
nyi, Balatonmagyau, Alsopaty.
übernacht.

4.XI über Keszthöly, Harmacs,
Gyepulevesz, Salsszentlasko,
Zelantvarnes, Zalasszentgot,
Zalaber: übernacht

5.XI über Csehimindsent, Csipketek,
Kam, Rüm, Balossramegyes, Rabak-
ovacs, Ikervar, Sarvar, Rabasöjen,
Alsopati: übernacht.

6.XI Tompaladony, Sajtoskal,
Simasag, Nyköt, Lövö, Sopronkövesd.
übernacht. über Kophaza, Sopron,

7./XI. — um 10:30 Uhr die
Reichsgrenze überfahren: weiter
Gillingenbach, Wulka-Prodersdorf,
Gooshöflein, Müllendorf, Osenfeld: am
See übernacht sehr Kalt u. Reggen

Freilager:

8. XI über Pottenbach, Gröszeldorf, ^{Wien}
Leobersdorf, Hirtenberg, Berndorf, Feisau,
Grünberg, übernacht.

9. XI über Tottenstein, Fahrpfeld, Weisenbach,
Neuhaus, Altmark, Teuberg, Kirschhof. (H.)

10. XI über Hamburg, Kleinberg, Reinsfeld,
St. Veit u.d. Gölsen, Rotheau, Wilhelmsburg,
St. Georgen, übernacht.

11. XI über St. Pölten, Gersdorf, Gros-Sieing,
Loosdorf, Molk, übernacht;

12. XI Brnding, Erlauf, Kammerebach,
Neumarkt, a/d Ybbs, Katingsburgsthal,
Blindenmark, Amstetten. Künberg übernacht

13. XI über Ud, Strengberg, Lus, übernacht;

14. XI Ebelsberg, Linz, Wilhering, Alkoven,
Eferding, Kapfelding, übernacht.

15. XI nach Raab,

16. XI Boiming, Niderleiten, Andorf,
Siegarding, Alfersham, Galing, Taufkirchen,
Teufelsbach, St. Florian, u. J. Schöding; a J.
das war Donnerstag übernacht:

von 17. - 22. XI. in Schöding, Alens bin
ich mit den Zug abgefahren zur Familie
nach Oberndorf. u. Molk. wider Österreich.
23. XI in Oberndorf angekommen.

24. XI noch hier

25. XI von hier abgefahren nach Schöding.

26. u. 27. XI. noch in Schöding;

28. XI abfast mit Wagen nach Oberndorf.
am selben weg, welchen wir kamen
am "Eder Gut" Gemeinde Weitenkirchen
übernacht

29. XI in Arten bei F. Offenauer
übernacht:

30. XI über Amstetten, Matreudorf,
Ludatsfeld übernacht.

1. XII über ~~Steinertkirchen~~ Steinertkirchen,
Furgstall, um 12:30 Uhr in Oberndorf
angekommen 1844.

An 17. April da der Russe nahe
kam, und man sehr Angst machte

Siedelten wir mit Wehrmachtsauto
nach Ober Österreich zum Bruder nach
Ausfelden.

am 20 April bekamen wir Quater
bei der "Freithofen" in Wittingersdorf
bei Etuna Plass, später Cmer:

Da blieben wir bis 19 August 1946
dann Siedelten wir als Ungarndeutsche
nach Deutschland.

Abfahrt von Kl. Offmichen bei Linz.
über Salzburg, Piding, Traunstein
Augsburg, Ansbach, Würzburg nach
Friedberg. (Hessen?) ankunft den 22 August
nachmittag.

Am 26 August vormittag wurden wir
mit Lastauto nach Burgholzhausen
den letzten Hof Hessens gebracht.
in der Wirtschaft Joh. Konr. Schwöder
bekamen wir eine Kartoffelsuppe bei
waiser wurden wir ins Quater
gebracht, so kamen wir, weil

wir eine große Familie waren, in
die Gastnerei Rudolf Seidel.

von der Reise, in Anschaffung habe
ich, ein Telegramm, und das zweite in
Friedberg, an Mussen Sohn Sep abzugeben.
das Ehe, wie wir uns befinden.

Sepp kam dann zu uns aus Allgäu
Kr. Memmingen am 8 September
1946.

Im September 1950
kaufte ich eine Baracke in
Bad Homburg, welche wir das
einen Behelfshaus anheften
begann im Februar 1951. und am
28 Juli übersiedelten wir.
die Kosten waren, um 2.600 DM.

(et Fresen.)

Juli' Kreutzer Haid. 90.
Post Ausfelden: C. Ost.

Mayer Juli' und Ottandi Kreutzer
Post Ausfelden Freindorf 124. C. Ost.

Adam Graf. Freindorf 45.
Post Ausfelden. C. Ost.

Maria Bonigut Bad-Reichenhall
Konnenstrasse B.L. 70. II 91 Bayern:

Josef Graf Howach a.d. Tannen
bei Litzenburg Kr. Plön:
(24) Ost Seebach:

Franz Götz Oelsungen:
(16) Waldstrasse 34/36.

Dr. Hans Wagner Tierarzt
Phillipsburg: Baden

Martin Lünner (Seppasch)
Röhl: bei Bittburg: Bayern:

Anna Benedic Ruma ~~Premiecha~~ br 44 Jugoslawia
Premiecha

Stepan Grossmann
~~Lager Switelsky St. Martin:~~
Waggon Post Paching: C. Ost.

(16) Jakob Torreiter
bei Bartholomäus, Passdorf: 1.
Kr. Rottenburg: a.d. Fulda.
(Post Hönnebach)

Jug. Martin Pflug.
Darmstadt - Eberstadt.
(16) Hügelstrasse 7.
Paul Reinprecht
(17a) Lindach: 20 Kr. Mosbach:
Baden:

Paul Wagner. Hüllseife 2
Post Niedersiebach a.d. Sieg:
Kr. Ottenkirchen:

(22b) bei Frau duri Halstein

Westenwald: Reg.

Anna
Pflüger
Johannis
Strasse 137
Pentlingen Württ.

Westenwald: Reg.

Wichtige Raatschläge:

Ist die Wäsche beim Bügeln etwas angesengt, Reibe die Betroffenen Stellen mit dem Ausgepressten Saft einer schnell geschälten Zwiebel gründlich ein Anschließend wird mit klarem Wasser nachgespült: =

= Schmutzig gewordene Spielkarten reibt man leicht mit Kölnischwasser ab und glättet sie nach dem Trocknen mit wenig Kartoffelmehl: =

Wenn Sie Ihre weißen Türen und weißen Möbel mit Heißem Wasser abreiben, dem sie vorher einen Schuß Petroleum zugefügt haben, so werden sie wieder spiegel blank eine abschließende Politur mit einem wollenen Tuch gibt nicht nur Glanz, sondern nimmt auch den Petroleumgeruch:

Magdalena Lerum 13702 Chapside

Cleveland 20 Ohio U.S.A.

Erwa Riffert Unter Künach
Schlegelthal No 21. ^{Villingen} Schwarzwald

Erdbeeren eingemacht

25 minuten kochen auf 75 gr.

Stachelbeeren,

30 minuten kochen auf 75 grad

Erbsen.

2 stund kochen auf 100 grad

Bohnen

2 stund kochen auf 100 grad

Fleisch

2 stund kochen auf 100 grad

Gurken

30. Minuten auf 75 grad.

(Zuckergurken)

20 - 30 minuten 70 grad C.

(Karotten)

90 - 120 auf 70 Grad, C.

(Sellerie)

60 - 90 Minuten 98 Grad, C.

(Tomaten)

25-30 auf 90 Grad, C.

Man wäscht schöne reife Tomaten, nachdem man sie vom Kelch befreit hat, durchstecht sie mehrmals mit einem dünnen Hölzchen, oder schneidet größere in gleichmäßige, ziemlich dicke Scheiben. Dann legt man sie in Gläser, übergießt sie mit abgekochtem warmem Wasser und erhitzt sie.

(Tomatenmark)

25-30 Minuten 95. Grad, C.,
Tomaten nach dem waschen in
stücke schneiden, unter fleißigem
Umrühren so lange kochen, bis die

Masse etwas eingedickt ist, und dann
durch ein feines Sieb treiben. Das heiße
Mark einfüllen und erhitzen

(Aprikosen)

Zuckerlösung 250 g. Zucker auf 1 l. Wasser
Man häuft und entsteint die Früchte
schichtet sie in die Gläser, übergießt sie
mit der Zuckerlösung und erhitzt sie
Erhitzungsdauer: 25-30 Minuten 75 Grad, C.

(Birnen:)

Zuckerlösung: für süße und saftige Birnen
100-250 g. Zucker auf 1 l. Wasser, für weniger
süße mehr Zucker.

Erhitzungsdauer: für weiche, saftige,
geviertelte Birnen in engen Gläsern
25. Minuten, in weiten 30 Minuten bei
90 Grad, C.: für weniger weiche Birnen
in engen Gläsern 35 Minuten, in
weiten 45 Minuten bei 90 Grad C. für
harte aber doch reife Birnen in engen
Gläsern 45. Minuten in weiten 50 Minuten
bei 90 Grad C.

(Mirabela)

Erhitzen 25-30 Minuten
auf 75 grad.

~~Juli~~

~~Grüneshild 24.80 M~~

~~Blaueshild 19.50 M~~

~~Strümpfe 4 "~~

~~" 2.80 M~~

~~Heinoll 5. M~~

~~56.90~~